

# Sopa de Frijoles del Senado

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cebolla fresca, picada	14 oz	2 1/3 tazas
Apio fresco, picado	6 1/2 oz	1 1/2 tza + 2 cda
Zanahorias frescas, picadas	6 1/2 oz	1 3/4 tazas
Pasta de tomate, enlatada	7 oz	3/4 tza + 1 cda
Frijoles blancos, cocidos	10 lb 2 oz	1 gl + 2 1/2 cuarto gl
Jamón cocido, cortado en cuadrados (opcional)	1 lb	3 tazas
Papas, grandes, en cuadrados grandes	1 lb	

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>175</b>	
Total Fat	3.59 g	
Protein	8.81 g	
Carbohydrates	27.91 g	
Dietary Fiber	10.32 g	
Saturated Fat	0.41 g	
Sodium	707.82 mg	

## Directions

1. Agregue el aceite vegetal a una olla sopera y caliente. Agregue cebollas, apio, zanahorias, y sofría hasta que las cebollas estén transparentes. Agregue pasta de tomate y combine hasta mezclar bien. Continúe Sofriendo hasta que la pasta de tomate se oscurezca.
2. Agregue el caldo, frijoles, jamón (opcional), y papas. Sazone con pimienta, perejil y ajo. Cocine a

fuego lento (si lo desea, el líquido de los frijoles cocidos puede usarse como parte del caldo)

3. Reduzca el fuego. Cubra. A fuego lento cocine por 20 minutos o hasta que los vegetales estén blandos. PCC: Caliente a 165°F o a mayor temperatura por lo menos por 15 segundos.
4. Vierta 8 libras 7 ¼ oz (1 galón 2/3 taza) en una bandeja para mesa de vapor mediana (12" x 20" x 4"). Use 3 bandejas. PCC: Para servir caliente, mantenga a 135°F o a mayor temperatura.
5. Distribuya las porciones con un cucharón de 8 oz (1 taza).